NOVA FRIT PRO

NOTHING COMPARES TO NOVA

- NOVA FRIT PRO
- Type FR-500N

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Manual de instrucciones

Nova

Nova

NL **Gebruiksaanwijzing** **4**

UK **Instructions for use** **6**

F **Mode d'emploi** **8**

D **Anleitung** **10**

E **Manual de instrucciones** **12**

Januari 2004

Nova

VOOR HET GEBRUIK
Deze gebruiksaanwijzing eerst volledig doorlezen en bewaren om later nog eens te kunnen raadplegen. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal en was de accessoires en de binnenpan af in warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.

De Princess Castel-friteuse is voorzien van een regelbare thermostaat en een indicatielampje. Het 'open' frituursysteem geeft dezelfde professionele resultaten als in de cafetaria en maakt bovendien schoonmaken heel eenvoudig.

BEDIENING VAN DE FRITEUSE
Dit type frituurpan is uitsluitend geschikt voor gebruik met olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water opgesloten raken in het vet en daardoor kan bij verhitting het hete vet er met kracht uitspuiten.

- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, anders zal het apparaat defect raken. Doe ook geen andere (vloei-)stoffen, zoals water in de pan.
- Plaats de friteuse op een droog en stevig oppervlak. Omdat de friteuse warm wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
- Open het deksel van de friteuse.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger dan het maximumniveau, zoals is aangegeven aan de binnenzijde van het apparaat. Voor het verkrijgen van het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Kies de geschikte temperatuur voor datgene wat u wilt frituren. Raadpleeg hiervoor de temperatuurtabel.
- Gebruik de handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Als het indicatielampje uit gaat is de ingestelde temperatuur bereikt. Wacht altijd tot de ingestelde temperatuur bereikt is. Om de olie op de ingestelde temperatuur te houden klikt de thermostaat steeds aan en uit. Hierdoor gaat ook het indicatielampje aan en uit.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Spoel het mandje na gebruik om en droog dit grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen en het apparaat opbergen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u hierbij in de friteuse laten.

FRITUURTIPS
- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Wanneer frites van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frites na het wassen, zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 190 graden. Goed laten uitdruipen.

BAKTABEL

GERECHT	BAKTEMPERATUUR
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	190 °C
Fondue Parmesan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketten	190 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadel	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

VERVERSEN VAN DE OLIE

Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voor het verversen van de olie (haal de stekker uit het stopcontact!). Ververs regelmatig de olie. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert. Wissel de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer, meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats.

REINIGING EN ONDERHOUD

Dompel het apparaat nooit onder in water! Haal de stekker uit het stopcontact.

- Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen.
- Reinig de friteuse regelmatig aan de binnen– en buitenzijde.
- Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.
- Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Bij het verversen van de olie kunt u tevens de binnenzijde van de friteuse schoonmaken. Leeg de friteuse en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Neem daarna de binnenzijde met een vochtige doek af en laat deze goed drogen.

PRINCESS-TIPS

- Plaats de friteuse altijd op een stevig oppervlak en houd brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat de friteuse niet dichtbij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Voordat u de friteuse gaat gebruiken, dient deze gevuld te zijn met de vereiste hoeveelheid olie of vet. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet want hierdoor kan het apparaat beschadigd worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie afgekoeld is.
- Deze friteuse wordt beveiligd door een thermische beveiliging. Hierdoor schakelt het apparaat zich automatisch uit bij oververhitting.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter. Let goed op als de friteuse gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen.
- Bij beschadigingen van de friteuse en/of het snoer dient deze gerepareerd te worden door een deskundige Princess-servicedienst. Probeer nooit zelf reparaties te verrichten of een beschadigd snoer te vervangen. Hierbij is speciaal gereedschap vereist.
- Zorg dat de dunne leidingen die langs het verwarmingselement lopen niet beschadigd worden (niet deuken of buigen).
- Het elektrische deel is voorzien van een veiligheidsschakelaar welke er voor zorgt dat het verwarmingselement alleen werkt wanneer het element goed op de pan geplaatst is.

- Bij oververhitting zal de thermische beveiliging de pan uitschakelen. Deze beveiliging ziet eruit als een klein rood knopje aan de onderzijde van het elektrisch deel of in het snoeropbergvak. Indien deze uitgeschakeld is, kan deze weer hersteld worden door het knopje met een puntig voorwerp (bijv. een pen) weer in te drukken. Haal hierbij eerst de stekker uit het stopcontact!

NOVA FRIT PRO **ART. FR-500N**

BEFORE USE
First read all instructions before use and retain for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket.

Before first use, remove the packing materials and wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry.

The Castel Princess deep-fryer is equipped with an adjustable thermostat and an indicator lamp. The 'open' frying system ensures excellent professional results and easy cleaning.

HOW TO OPERATE THE DEEP FRYER

THIS DEEP FRYER IS ONLY SUITABLE FOR USE WITH OIL OR LIQUID FAT, AND NOT FOR USE WITH SOLID FAT.

IF SOLID FAT IS USED, WATER CAN BECOME TRAPPED INSIDE, AND THE HOT FAT MAY SPURT OUT WITH CONSIDERABLE FORCE.

- This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
- Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface.
  Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
- Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat. Make sure that it is filled to the minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance. For best results, we recommend that you do not mix difference kinds of oil together.
- Choose the temperature which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.
- Use the handle to place the basket in the deep fryer.
- Place the food to be deep-fried into the basket.
  For best results, put dry food into the basket.
- Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
- The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached. Always wait until the selected temperature has been reached. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
- Raise the basket again when the frying time has elapsed.
- Remove the plug from the outlet.
- Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
- Once the deep fryer has completely cooled off, you can re-place the basket in the appliance and store it. Store the deep fryer, with the lid closed, in a dark, dry place. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.

FRYING TIPS
- Use a maximum of 200 grams of French fries per litre of oil.
- With deep-freeze products, use a maximum of 100 grams because they quickly cool off. Shake deep-freeze products above the sink to remove excess ice.
- When using fries made from fresh potatoes: dry the fries after washing so that no water will go into the oil.
- Deep-fry the fries in 2 stages. First stage (pre-frying): 5 to 10 minutes at 170 degrees C. Second stage (final frying) 2 to 4 minutes at 190 degrees C. Drain well.

FRYING TABLE

TYPE OF FOOD	FRYING TEMPERATURE (°C)
Pre-fry chips	170
Final fry chips	190
Fondue Parmesan	170
Cheese croquettes	170
Meat/fish/potato croquettes	190
Fish	170
Fish sticks	180
Cheese fritters	180
Doughnuts	190
Meat croquettes	190
Chicken	160
Scampi fritters	180

TO REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odour. In any case, replace the oil once after every 10 times that you use the deep fryer. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
- Clean the outside of the deep fryer with a damp cloth and dry with a soft, clean cloth.
- Never use abrasive cleaners or sponges.
- The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
- When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
- All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
- Dishwasher cleaning is not recommended.

THERMAL PROTECTIVE DEVICE

- This deep-fryer should only be used with liquid fat or deep-frying oil, and never with solid fat.
- If the fryer does not warm up, this is probably because the thermal protective device has cut out. This can be reset by pressing in the small button in the cord storage panel.

PRINCESS TIPS

- Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
- Make sure that the deep fryer is not near or on a switched-on hot plate.
- Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
- Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
- This deep fryer is protected with a thermal safety device which switches the machine off automatically if it overheats.
- Never immerse the unit in water.
- Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
- If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department. Do not try to repair the unit yourself or replace a damaged cord. This requires special tools.
- Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)
- The electrical component is equipped with a safety cut-off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

- In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device is a small red button found either on the underside of the electrical component, or in the cord storage compartment. It can be re-activated by pushing the button in again with a pointed object (e.g. a pen). Disconnect from mains before re-activating!

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:
BLUE = neutral, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.
With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

NOVA FRIT PRO **ART. FR-500N**

AVANT L'EMPLOI
Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour le consulter ultérieurement si nécessaire. Raccorder uniquement cet appareil à une prise de contact comportant une mise à la terre.

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, ôter tout le matériel d'emballage et laver les accessoires et la cuve intérieure à l'eau chaude. Bien sécher avant l'emploi. Veiller à ce que les parties électriques ne soient pas mouillées. La friteuse Castel Princess est équipée d'un thermostat réglable et d'un témoin lumineux. Le système de friture "ouvert" donne des résultats professionnels comparables à ceux obtenus dans les cafétérias et facilite en outre considérablement le nettoyage de l'appareil.

UTILISATION DE LA FRITEUSE

CETTE FRITEUSE DOIT UNIQUEMENT ETRE UTILISEE AVEC DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE LIQUIDE ET NON AVEC DE LA GRAISSE SOLIDIFIEE.

EN CAS D'UTILISATION DE GRAISSE SOLIDIFIEE, DE L'EAU PEUT RESTER ENFERMEE DANS LA GRAISSE ET PROVOQUER DES PROJECTIONS.

- Ce type de friteuse doit être utilisé uniquement avec de l'huile ou de la graisse liquide mais pas avec de la graisse solide. Avec de la graisse solide, de l'eau peut s'assimiler à la graisse entraînant des éclaboussures violentes de graisse brûlante.
- Ne jamais allumer la friteuse sans huile ni matière grasse car cela l'abîmerait. Ne pas mettre d'autres substances (liquides), comme de l'eau, dans la friteuse.
- Installer la friteuse sur une surface sèche et stable.
  La friteuse devient très chaude pendant l'emploi, veiller donc à ce qu'elle ne soit pas trop près d'autres objets.
- Enlever le couvercle de la friteuse et en sortir tous les accessoires.
- Remplir la friteuse de la quantité d'huile ou matière grasse désirée. Attention à la remplir au moins jusqu'au niveau minimum indiqué mais pas au-dessus du niveau maximum indiqué à l'intérieur de la paroi. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est déconseillé de mélanger plusieurs sortes d'huiles différentes.
- Choisir la température correspondant aux aliments à frire. Consulter pour cela le tableau des températures.
- Utiliser la poignée pour placer le panier dans la friteuse.
- Placer les aliments à frire dans le panier.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, les aliments placés dans le panier doivent être secs.

- Plonger lentement le panier dans la cuve afin d'éviter que l'huile ne jaillisse.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant lumineux s'éteint. Toujours attendre que la température réglée soit atteinte. Le thermostat s'allume et s'éteint sans arrêt pour maintenir la température au niveau réglé. Le voyant lumineux s'allume et s'éteint en conséquence.
- Lorsque le temps de friture est écoulé, soulever le panier.
- Débrancher la fiche de la prise électrique.
- Rincer la poignée et le panier après l'emploi et les sécher soigneusement.
- Une fois que la friteuse est bien refroidie, remettre le panier en place et ranger la friteuse. Ranger la friteuse avec le couvercle fermé, dans un endroit sombre et sec. L'huile et le panier peuvent restés dans la friteuse.

CONSEILS POUR LA FRITURE
- Préparer au maximum 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Si les produits sont surgelés, ne pas préparer plus de 100 grammes de produits à la fois en raison du refroidissement important. Secouer d'abord les produits surgelés au-dessus de l'évier pour éliminer la glace superflue.
- Si l'on prépare des frites avec de la pomme de terre fraîche : sécher bien les frites après les avoir lavées afin que l'eau ne tombe pas dans l'huile.
- Faire frire les frites en deux fois. Le premier passage (précuisson) pendant 5 à 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième passage (cuisson dorée) pendant 2 à 3 minutes à 190 degrés. Laisser bien égoutter.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENT	TEMPERATURE DE CUISSON
Frites (précuisson)	170
Frites (cuisson dorée)	190
Fondue Parmesan	170
Croquettes au fromage	170
Croquettes à la viande / au poisson / à la Pomme de terre	190
Poisson	170
Sticks de poisson	180
Beignet au fromage	180
Beignet	190
Fricandel	190
Poulet	160
Beignet aux crevettes	180

CHANGER L'HUILE
Attendre que la friteuse et l'huile aient complètement refroidi avant de remplacer l'huile (toujours débrancher la friteuse !). Changer l'huile régulièrement. C'est indispensable lorsque l'huile devient brune ou change d'odeur. Dans tous les cas, il faut changer l'huile après dix fritures. Remplacer toute l'huile en une fois, ne jamais mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile usagée. L'huile utilisée est un produit polluant. Ne la jeter donc pas avec les ordures ménagères mais respecter les consignes municipales en vigueur dans votre ville.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau ! Toujours débrancher la prise électrique avant le nettoyage.
- Nettoyer régulièrement l'intérieur et l'extérieur de la friteuse.
- Nettoyer la paroi extérieure de la friteuse avec un chiffon humide et la sécher avec un chiffon doux et propre.
- Ne jamais utiliser de produits abrasifs.
- Laver le panier et la poignée à l'eau chaude savonneuse. Bien les sécher avant de les réutiliser.
- Lorsque l'on change l'huile on peut en profiter également pour nettoyer l'intérieur de la friteuse. Vider la friteuse et nettoyer d'abord la paroi intérieure avec un papier essuie-tout puis avec un chiffon trempé dans l'eau savonneuse. Essuyer ensuite la paroi intérieure avec un chiffon humide et laisser sécher.
- Toutes les pièces de la friteuse, excepté la partie électrique, peuvent être nettoyées à l'eau savonneuse chaude. Bien rincer avant de les réutiliser.
- Il est déconseillé de nettoyer les pièces au lave-vaisselle.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ ANTI-SURCHAUFFE
- Utiliser uniquement cette friteuse avec de la graisse liquide ou de l'huile à frire, jamais avec de la graisse solide !
- Si la friteuse ne chauffe plus, c'est probablement que le dispositif de sécurité anti-surchauffe s'est déclenché. Pour la remise en route, appuyer sur le petit bouton situé dans le compartiment de rangement du cordon.

CONSEILS PRINCESS
- Toujours poser la friteuse sur une surface stable éloignée de tous matériaux inflammables.
- Veiller à ce que la friteuse ne soit pas près de, ou sur, une plaque de cuisson allumée.
- Avant d'utiliser la friteuse, celle-ci devra être remplie de la quantité nécessaire d'huile ou de matière grasse. Ne jamais utiliser la friteuse sans huile ou matière grasse car cela l'abîmerait.
- Ne jamais déplacer la friteuse pendant l'emploi. L'huile qu'elle contient devient très chaude et vous pourriez vous brûler. Pour déplacer la friteuse attendre que l'huile refroidisse.
- Cette friteuse est équipée d'un système de protection thermique qui coupe automatiquement l'appareil en cas de surchauffe.
- Ne jamais plonger la friteuse dans l'eau.
- Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance. Attention à ne pas utiliser la friteuse lorsque des enfants sont à proximité.
- Si la friteuse ou le cordon électrique sont endommagés, il faudra les faire réparer par un réparateur qualifié. Ne jamais tenter de la réparer ou de remplacer le cordon vous-même. Des outils spéciaux sont nécessaires.
- Veiller à ce que les tuyaux fins qui courent le long de l'élément de chauffe ne soient pas endommagés (tordus ou enfoncés).
- La partie électrique est pourvue d'un commutateur de sécurité qui empêche le fonctionnement de l'élément de chauffe lorsque celui-ci n'est pas placé correctement sur la friteuse.
- En cas de surchauffe, la sécurité thermique coupe la friteuse. Ce dispositif de sécurité, qui ressemble à un petit bouton rouge, est situé sous la partie électrique ou dans le logement du cordon. Lorsque la friteuse a été déconnectée, appuyer de nouveau sur le bouton rouge avec un objet pointu pour la remettre en marche. Débrancher d'abord la prise électrique !

NOVA FRIT PRO **Art. FR-500N**

VOR DEM GEBRAUCH
Diese Gebrauchsanweisung zuerst vollständig durchlesen und dann aufbewahren, um später bei Bedarf nochmals nachlesen zu können. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Vor Inbetriebnahme das Verpackungsmaterial entfernen und das Zubehör sowie den Innentopf mit warmem Wasser abwaschen. Vor dem Gebrauch gut abtrocknen. Darauf achten, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.

Die Fritteuse Princess Castel ist mit regelbarem Thermostat und Kontrolllämpchen ausgestattet. Das „offene" Fritteusesystem erzielt professionelle Ergebnisse und lässt sich außerdem problemlos reinigen.

BEDIENUNG DER FRITTEUSE
Dieser Fritteusetyp ist ausschließlich für den Gebrauch mit Öl oder flüssigem Fett und nicht für den Gebrauch mit festem Fett bestimmt. Bei der Verwendung von festem Fett kann im festen Fett Wasser eingeschlossen werden. Dadurch kann das heiße Fett beim Erhitzen mit viel Kraft herausspritzen.

- Die Fritteuse nie einschalten, ohne vorher Öl in den Topf gegeben zu haben, da das Gerät sonst beschädigt wird. Auch keine anderen (flüssigen) Mittel wie Wasser in den Topf geben.
- Die Fritteuse auf eine trockene und stabile Unterlage stellen. Da die Fritteuse während des Gebrauchs heiß wird, ist darauf zu achten, dass sie nicht zu dicht neben anderen Gegenständen steht.
- Den Deckel der Fritteuse öffnen.
- Die gewünschte Menge Öl oder Fett ins Gerät geben. Darauf achten, dass der innen im Gerät angegebene Mindeststand nicht unterschritten und der Höchststand nicht überschritten wird.

Im Interesse eines optimalen Ergebnisses sollten nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwendet werden.
- Die geeignete Temperatur für die jeweiligen Lebensmittel, die frittiert werden sollen, auswählen. Dabei die Temperaturtabelle berücksichtigen.
- Beim Einsetzen des Korbs in die Fritteuse immer den Griff benutzen.
- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Den Korb langsam ins Fett tauchen, um starkes Sprudeln zu verhindern.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Immer warten, bis diese Temperatur erreicht ist. Um das Öl auf der eingestellten Temperatur zu halten, geht der Thermostat immer wieder an und aus. Aufgrund dessen leuchtet auch das Kontrolllämpchen auf und erlischt es wieder.
- Den Korb wieder herausnehmen, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, und an den Haken im Topf hängen, damit das Öl abtropfen kann.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Den Korb nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Fritteuse gut abgekühlt ist, kann der Korb wieder eingesetzt und das Gerät weggeräumt werden. Die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Fritteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS
- Höchstens 200 g Pommes frites pro Liter Öl verwenden.
- Bei Tiefkühlprodukten wegen der starken Abkühlung höchstens 100 g verwenden. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Erster Frittiergang (Vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C. Zweiter Frittiergang (Fertigfrittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Gut abtropfen lassen.

FRITTIERTABELLE

GERICHT	FRITTIERTEMPERATUR
Pommes frites vorfrittieren	170 °C
Pommes frites fertig frittieren	190 °C
Fondue Parmesan	170 °C
Käsekroketten	170 °C
Fleisch-/Fisch-/Kartoffelkroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käsebeignet	180 °C
Krapfen	190 °C
Frikadelle	190 °C
Hähnchen	160 °C
Krabbenbeignet	180 °C

ERNEUERN DES ÖLS

Darauf achten, dass Gerät und Öl vor dem Auswechseln des Öls gut abgekühlt sind (Stecker aus der Steckdose ziehen!). Das Öl regelmäßig erneuern. Dies ist ganz sicher nötig, wenn das Öl dunkel wird oder seinen Geruch verändert. Das Öl aber auf jeden Fall jeweils nach 10-maligem Frittieren auswechseln. Immer die gesamte Ölmenge erneuern. Kein neues mit altem Öl vermischen. Altöl belastet die Umwelt. Das Öl daher nicht einfach in den Hausmüll geben, sondern gemäß den Richtlinien der Abfallverwertung des jeweiligen Wohnortes entsorgen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie in Wasser tauchen! Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Alle Teile außer dem elektrischen Teil können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Vor dem nächsten Gebrauch gut abtrocknen.
- Die Zubehörteile sollten nicht in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Die Fritteuse regelmäßig innen und außen reinigen.
- Die Fritteuse außen mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.

- Keine Scheuermittel verwenden.
- Beim Erneuern des Öls kann gleich die Innenseite der Fritteuse gereinigt werden. Das Gerät leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch reinigen. Die Innenseite anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.

PRINCESS-TIPPS
- Die Fritteuse nur auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Die Fritteuse darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Vor Gebrauch muss die Fritteuse mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge gefüllt sein. Die Fritteuse nie ohne Öl oder Fett benutzen. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Die Fritteuse während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl abgekühlt ist.
- Diese Fritteuse ist durch eine thermische Sicherung geschützt. Dadurch schaltet sich das Gerät bei Überhitzung automatisch aus.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Fritteuse in der Nähe von Kindern gebraucht wird, ist besondere Vorsicht geboten.
- Bei Beschädigung der Fritteuse und/oder des Kabels muss die Reparatur durch einen Fachmann des Princess Kundendienstes vorgenommen werden. Das Gerät nie selbst reparieren oder ein beschädigtes Kabel selbst ersetzen. Dazu ist Spezialwerkzeug erforderlich.
- Darauf achten, dass die dünnen Leitungen entlang des Heizelements nicht beschädigt werden (nicht beulen oder beugen).
- Das elektrische Teil ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dadurch funktioniert das Heizelement nur, wenn es ordnungsgemäß auf dem Topf steht.
- Bei Überhitzung schaltet die thermische Sicherung den Topf aus. Diese Sicherung ist als kleiner roter Knopf an der Unterseite des Elektroteils oder im Kabelverstaufach zu finden. Wenn die Sicherung ausgeschaltet ist, lässt sie sich durch das Eindrücken des Knopfes mit einem spitzen Gegenstand (z.B. einem Stift) wieder einschalten. Den Stecker aus der Steckdose ziehen!

NOVA FRIT PRO **ART. FR-500N**

ANTES DE USAR
Léanse detenidamente todas estas instrucciones de uso y guárdense para una eventual consulta posterior. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

Antes de usar la freidora, retire todo el material de embalaje y lave los accesorios y el interior de la olla con agua caliente. Seque todo muy bien antes de usar el aparato. Asegure que los componentes eléctricos permanezcan secos.

La freidora Princess Castel está provista de termostato regulable y piloto. El sistema 'abierto' de freidora ofrece los mismos resultados profesionales que en una cafetería y hace que su limpieza sea muy fácil.

USO DE LA FREIDORA
Este tipo de freidora es especialmente apropiado para usar con aceite o grasa líquida pero no con grasa sólida. Al usar grasa sólida se puede acumular agua en la grasa y cuando la grasa se calienta, habrá salpicaduras fuertes.

- Nunca active la freidora sin echarle aceite porque se puede dañar. Tampoco vierta ninguna otra clase de líquido como agua en la freidora.
- Coloque la freidora en una superficie sólida y estable. Debido a que la freidora se calienta durante el uso, cuide de que no quede cerca a otros objetos.
- Abra la tapa de la freidora.
- Rellene el aparato con la cantidad deseada de aceite o grasa. Asegúrese bien de que se rellene hasta el mínimo nivel y no más que el máximo nivel, como aparece indicado en la parte interior del aparato. Para obtener el mejor resultado, no se recomienda mezclar diferentes clases de aceite.

- Seleccione la temperatura adecuada para aquello que desea freír. Para ello consulte con la tabla de temperaturas.
- Use el mango para introducir la canastilla en la freidora.
- Ponga el alimento que ha de freír en la canastilla. Para obtener el mejor resultado ponga el alimento seco en la canastilla.
- Sumerja la canastilla lentamente para evitar salpicaduras de aceite a borbotones.
- Cuando se apaga el piloto se ha alcanzado la temperatura ajustada. Espere siempre hasta obtener la temperatura ajustada. El termostato se prende y se apaga para conservar el aceite a la temperatura ajustada. El piloto por lo tanto también se prende una y otra vez.
- Saque la canastilla cuando se haya alcanzado el tiempo de fritura y cuélguela en el gancho de la olla para dejar escurrir el aceite.
- Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Lave la canastilla después del uso y séquela muy bien.
- Cuando se haya enfriado la freidora, puede recolocar la canastilla y guardar el aparato. Guarde la freidora con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro. Puede dejar el aceite restante en la freidora.

CONSEJOS DE FRITURA
- Prepare como máximo 200 gramos de papitas francesas por litro de aceite.
- Para preparar productos congelados, use máximo 100 gramos debido al rápido enfriamiento del aceite. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para desprender el hielo pegado a los mismos.
- Si se van a freír patatas frescas: seque las patatas lavadas, evitando que entre agua en el aceite.
- Fría las patatas en 2 tandas. La primera tanda (prefritura) durante 5 a 10 minutos a 170 grados. La segunda tanda (fritura final) durante 2 a 4 minutos a 190 grados. Déjelas escurrir bien.

TABLA DE FRITURA

PLATO	TEMPERATURA DE FRITURA
Prefreír patatas fritas	170 °C
Refreír patatas fritas	190 °C
Fondue de queso Parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/ pescado / patata	190 °C
Pescado	170 °C
Bastoncillos de pescado rebozado	180 °C
Buñuelos de queso	180 °C
Buñuelos con pasas	190 °C
Salchicha	190 °C
Pollo	160 °C
Buñuelo de gambas	180 °C

CAMBIO DEL ACEITE

Asegure de haber dejado enfriar bien el aparato y el aceite antes de cambiar el aceite (¡desenchufe la clavija de la toma de corriente!). Cambie el aceite con regularidad. Esto es absolutamente necesario cuando el aceite se oscurece o cambia de olor. El aceite se ha de cambiar siempre al cabo de 10 usos de fritura. Cambie todo el aceite a la vez, no mezcle aceite viejo con aceite nuevo. El aceite viejo supone una carga para el medio ambiente. Por eso, no lo deseche con la basura doméstica, sino siga las instrucciones al respecto del servicio correspondiente de su municipio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡No sumerja nunca el aparato en agua! Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Todos los accesorios, salvo la parte eléctrica, se pueden limpiar en agua jabonosa caliente. Séquelos bien antes de reutilizarlos.
- No se recomienda lavar los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie la freidora con regularidad por el interior y exterior.
- Limpie el exterior de la freidora con un paño húmedo y séquelo con un paño seco y suave.
- No use nunca productos abrasivos.

- Al cambiar el aceite se puede limpiar el interior de la freidora al mismo tiempo. Vacíe la freidora y primero limpie el interior con papel de cocina y luego con un paño mojado en agua jabonosa. A continuación, pase un paño húmedo por el interior y déjelo secar bien.

CONSEJOS PRINCESS

- Coloque siempre la freidora en una superficie sólida y mantenga alejado de ella cualquier material inflamable.
- Asegure de no dejar la freidora cerca o encima de una placa de cocción encendida.
- Antes de usar la freidora, se debe rellenar con la cantidad requerida de aceite o grasa. Nunca active la freidora sin echarle aceite porque se puede averiar el aparato.
- No traslade nunca la freidora mientras está en funcionamiento. El aceite se calienta mucho y usted se podría quemar. Espere con el traslado hasta que esté frío el aceite.
- Esta freidora está protegida por un dispositivo térmico. Así se desactiva el aparato automáticamente en caso de sobrecalentamiento.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- Nunca deje desatendido el aparato durante su funcionamiento. Tenga cuidado al utilizar la freidora cuando hay niños cerca.
- En caso de avería de la freidora y/o el cable, los ha de reparar un servicio técnico experto de Princess. No intente nunca efectuar reparaciones usted mismo ni reemplazar un cable averiado. Estas operaciones requieren herramientas especiales.
- Asegure no dañar los tubos finos que van al lado del elemento térmico (que no se abollen ni se doblen).
- El elemento térmico está compuesto de interruptor de seguridad encargado de que el elemento funcione solo cuando está bien colocado en la olla.
- El interruptor térmico desactiva la olla en caso de sobrecalentamiento. Este interruptor es un pequeño botón rojo que queda en la parte inferior de la parte eléctrica o en el sitio para guardar el cable. En caso de que se desactive, se reactiva presionando el botón pequeño con un objeto punzante (p. ej. un bolígrafo). ¡Primero desenchufe la clavija de la toma de corriente!

NOVA Garantie

- Garantiereparaties worden uitgevoerd indien het recht op garantie is aangetoond door middel van een aankoopbewijs en een ingevuld garantiebewijs. Voor informatie over reparatiekosten buiten de garantie gelieve contact op te nemen met de Nova Servicedienst.
- Op door de Nova Servicedienst uitgevoerde reparaties wordt een garantie van 3 maanden gegeven. Wanneer een artikel al eerder ter reparatie aangeboden is, verzoeken wij u de oude reparatiebon bij te sluiten.
- Indien een artikel direct na reparatie onder garantie dezelfde storing vertoont, wordt dit omgeruild voor een nieuw artikel. Gelieve dit duidelijk te vermelden.
- De garantie vervalt wanneer het apparaat defect is ten gevolge van verkeerd gebruik.

NOVA Warranty

- Repairs will be carried out under guarantee if proof of the guarantee period can be produced in the form of a receipt and a completed guarantee form. For information concerning the cost of repairs outside of the garantee period, please contact your dealer.
- A guarantee of three months duration is given on all repairs carried out by Nova Service. If an article has been previously repaired please include the old repair receipt.
- If an article repaired under guarantee immediatly malfunctions due to the same fault, it will be replaced with a new article. We request you to state this clearly.
- The guarantee does not cover articles which malfunction due to misuse.

NOVA Garantie

- Les réparations dans le cadre de la garantie serant effectuées si le droit à la garantie peut être établi par un titre d'achat et un certificat de garantie dûment rempli. Pour tout renseignement relatif aux frais de reparation hors garantie, veuillez contacter le revendeur de Nova.
- Une garantie de 3 mois est accordée sur les réparations effectuées par le Service après-vente de Nova. Si un article a déjà été donné en réparation antérieurement, veuillez joindre le bon de réparation correspondant.
- Si aussitôt après avoir été réparé dans le cadre de la garantie un article presente les mêmes symptômes de dysfonctionnement, cet article sera échangé par un neuf. Veuillez le mentionner clairement.
- La garantie est annulée si l'appereil a été endommagé suite à une utilisation non conforme.

NOVA Garantie

- Garantiereparaturen werden ausgeführt, wenn das Recht auf Garantie mittels eines Einkaufsnachweises und eines ausgefüllten Garantiescheins nachgewiesen wird. Informationen zu Kosten von Reparaturen, für die keine Garantie mehr besteht, erteilt der Servicedient von Ihren Händler.
- Für ausgeführte Reparaturen wird eine Garantie von 3 Monaten gewährt. Wenn ein Gerät vorher schon einmal zur Reparatur gebracht wurde, bitten wir Sie, den alten Reparaturschein beizulegen.
- Wenn ein Gerät sofort nach einer Reparatur im Garantiezeitraum wieder den gleichen Defekt aufweist, wird das Gerät gegen ein neues ausgetauscht. Bitte deutlich erwähnen.
- Die Garantie verfällt, wenn der Defekt des Gerätes auf falsche Benutzung zurückzuführen ist.

Garantiá NOVA

- Se realizan reparacíones bajo garantía si se acredita el derecho a garantía a través de un recibo de compra y un certificado de garantía sírvase tomar contacto con el vendedor.
- Las reparaciones realizadas tienen una garantía de 3 meses. Si un artículo ya fue presentado para su reparacíon anteriormente, le rogamos adjunte la nota de reparación correspondiente.
- Si un artíclo presentase la misma averia inmediatamente después de su reparación, será cambiado por un artículo nuevo. Sírvase indicar con claridad este particular.
- La garantía queda anulada cuando el aparato está defectuose debido a mal uso.

NOVA garantiekaart / NOVA Warranty card / NOVA Bon de Garantie / NOVA Garantiekarte / Tarjeta de garantía NOVA

Geldig tot 2 jaar na datum van aankoop / Valid for two years after the purchase date / Valable 2 ans à partir de la date d'achat / Gültig bis 2 Jahre nach Kaufdatum / Válida durante 2 años a partir de la fecha de compra

Uw naam / Your Name / Votre nom / Ihr Name / Su nombre y apellidos:

Adres / Addres / Adresse / Adresse / Dirección:

Woonplaats / City / Ville / Wohnort / Lacalidad:

Telefoonnummer / Telephone / Numéro de téléphone / Telefonnummer / Número de teléfono:

Artikelnummer / Article Number / Article numéro / Artikelnummer / Número del artículo:

Artikelomschrijving / Article Name / Désignation de l'article / Artikelname / Nombre del artículo:

Datum van aankoop / Date of purchase / Date d'achat / Kaufdatum / Fecha de compra:

Stempel van de leverancier / Supplier's stamp / Cachet du fournisseur / Stempel des Lieferanten / Sello de proveedor:

Omschrijving van de klacht / Description of the problem / Description de la réclamation / Beschreibung der Beanstandung / Descripción de la reclamación:

Nova Service: De zaak waar u het Nova artikel gekocht heeft, zal u van dienst zijn voor reparaties en service.

Nova Service Nederland Pascal 40, 3241 MB MIDDELHARNIS, NEDERLAND
Tel.: 0187 - 48 86 87 Fax.: 0187 - 48 24 39

Nova INTERNATIONAL

Nova

Nova